

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

СТАНДАРТ НА ПЕРЕЦ ЧИЛИ

CXS 307-2011

Принят в 2011 году.

1. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Настоящий стандарт распространяется на плоды коммерческих сортов перца чили¹ *Capsicum* spp. семейства *Solanaceae*, поставляемые для реализации в свежем виде потребителю после подготовки и упаковки. Стандарт не распространяется на плоды перца чили, предназначенные для промышленной переработки.

2. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

2.1 Минимальные требования

Вне зависимости от товарного сорта и принимая во внимание специальные требования и допустимые отклонения для каждого товарного сорта, плоды перца чили должны быть:

- целыми; плодоножка может отсутствовать при условии, что место отрыва является чистым и прилегающая кожица не повреждена;
- здоровыми; продукция с признаками гниения или порчи, которые делают ее непригодной для потребления, не допускается;
- плотными;
- чистыми, практически без видимых посторонних примесей;
- практически без насекомых-вредителей и нанесенных ими повреждений, портящих общий внешний вид продукции;
- без излишней внешней влажности, исключая конденсат, вызванный перепадом температур при извлечении из холодного хранилища;
- без постороннего запаха и/или привкуса;
- без повреждений, вызванных низкими и/или высокими температурами.

2.1.1 Плоды перца чили должны быть аккуратно собраны и достичь надлежащей степени развития, в соответствии с критериями, установленными для ботанического сорта и района, в котором они выращиваются.

Степень развития и состояние плодов перца чили должны быть такими, чтобы плоды могли:

- перенести транспортные и погрузочно-разгрузочные операции; и
- прибыть к месту назначения в удовлетворительном состоянии.

2.2 Классификация

Плоды перца чили подразделяют на три товарных сорта, описанные ниже:

2.2.1 Высший сорт

Плоды перца чили этого сорта должны быть высшего качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического сорта, к которому относятся. Они не должны иметь дефектов, за исключением очень незначительных поверхностных дефектов, площадь которых не превышает 0,5% площади продукта, при условии, что эти дефекты не портят общий внешний вид продукции и не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид продукта в упаковке.

2.2.2 Первый сорт

Плоды перца чили этого сорта должны быть высокого качества. Они должны соответствовать характеристикам ботанического сорта, к которому относятся. Допускаются незначительные дефекты, площадь которых не превышает 2% площади продукта, при условии, что они не портят общий внешний вид продукции и не влияют на ее качество, сохраняемость и товарный вид в упаковке.

2.2.3 Второй сорт

К этому сорту относятся плоды перца чили, которые по своим качествам не соответствуют двум более высоким сортам, но удовлетворяют минимальным требованиям, приведенным в разделе 2.1 выше. Допускаются дефекты, площадь которых не превышает 3% площади продукта, при условии, что плоды сохраняют свои основные характеристики, такие как качество, сохраняемость и товарный вид.

¹ Минимальная острота плодов перца чили составляет 900 единиц по шкале Сковилла. См. уровни остроты в Приложении.

3. КАЛИБРОВКА

Калибровка производится по длине плода перца чили в соответствии со следующей таблицей:

Код размера	Длина (см)
1	≤4
2	от 4 до <8
3	от 8 до <12
4	от 12 до <16
5	>16

4. ДОПУСТИМЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ

В каждой упаковке допускается наличие продукции, не отвечающей требованиям для указанного товарного сорта в пределах норм, установленных в отношении качества и размеров.

4.1 Допустимые отклонения по качеству

4.1.1 Высший сорт

Допускается содержание 5% плодов перца чили от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям первого сорта или, исключительных случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

4.1.2 Первый сорт

Допускается содержание 10% плодов перца чили от общего количества или массы, не удовлетворяющих требованиям для данного сорта, но соответствующих критериям второго сорта или, исключительных случаях, находящихся в пределах допустимого отклонения для этого сорта.

4.1.3 Второй сорт

Допускается содержание 10% плодов перца чили от общего количества или массы, не удовлетворяющих ни требованиям для данного сорта, ни минимальным требованиям, за исключением пораженной гниением или иной порчей продукции, что делает продукцию непригодной к употреблению.

4.2 Допустимые отклонения по размеру

Для всех товарных сортов допускается наличие 10% плодов перца чили от общего количества или массы, размер которых непосредственно предшествует указанному на упаковке размеру и/или следует за ним.

5. ТОВАРНЫЙ ВИД

5.1 Однородность

Содержимое каждой упаковочной единицы должно быть однородным и состоять из плодов перца чили одинакового происхождения, качества, размера и ботанического сорта. Видимая часть содержимого каждой упаковки должна соответствовать содержимому всей упаковки.

5.2 Упаковка

Плоды перца чили упаковываются таким образом, чтобы обеспечивалась их надлежащая сохранность. Упаковочные материалы, используемые внутри тары, должны быть новыми², чистыми и качественными, с тем чтобы обеспечивать предохранение продукта от внешних и внутренних повреждений. Использование материалов, в частности бумаги или этикеток с торговой спецификацией, разрешается при условии, что чернила или клей, применяемые при нанесении текста или наклеивании этикеток, не являются токсичными.

Плоды упаковываются в тару в соответствии с "Нормами и правилами упаковки и транспортировки свежих фруктов и овощей" (СХС 44-1995).

² Для целей настоящего стандарта сюда же относится повторно используемый материал, разрешенный к применению в пищевой промышленности.

5.2.1 Описание тары

Тара должна отвечать требованиям в отношении качества, гигиены, вентилирования и прочности, позволяющим обеспечить погрузку, транспортировку и сохранность плодов перца чили. В таре не допускается присутствие посторонних примесей и запахов.

6. МАРКИРОВКА ИЛИ ЭТИКЕТИРОВАНИЕ

6.1 Потребительская тара

В дополнение к требованиям "Общего стандарта на маркировку фасованных пищевых продуктов" (CXS 1-1985) применяются следующие специальные положения:

6.1.1 Наименование продукта

Если продукт находится в непрозрачной упаковке, на каждой упаковочной единице указывается наименование продукта и ботанический сорт; также может указываться уровень остроты.

6.2 Транспортная тара

На каждой единице транспортной тары должны быть указаны следующие сведения, сгруппированные с одной стороны, легко читаемые, нанесенные нестираемой краской и видимые снаружи; эти сведения могут также приводиться в товаросопроводительных документах.

6.2.1 Идентификация

Наименование и адрес экспортера, упаковщика и/или грузоотправителя. Идентификационный код (не обязательно)³.

6.2.2 Характер продукта

Наименование продукта, если продукт находится в непрозрачной таре. Наименование ботанического сорта, уровень остроты (не обязательно).

6.2.3 Происхождение продукта

Страна происхождения и (не обязательно) район производства или его национальное, региональное или местное название.

6.2.4 Торговое обозначение

- товарный сорт;
- размер;
- ботанический сорт;
- степень остроты.

6.2.5 Отметка контролирующих органов (не обязательно)

7. ЗАГРЯЗНЯЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

7.1 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимальных уровнях, предусмотренных в "Общем стандарте на загрязняющие примеси и токсины в пищевых продуктах и кормах" (CXS 193-1995).

7.2 Продукт, на который распространяется настоящий стандарт, должен соответствовать требованиям о максимально допустимых уровнях остатков пестицидов, установленных Комиссией "Кодекс Алиментариус".

8. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

8.1 Подготовку и последующее обращение продуктов, на которые распространяются положения настоящего стандарта, рекомендуется осуществлять с соблюдением требований соответствующих разделов "Общих принципов гигиены пищевых продуктов" (CXS 1-1969), "Гигиенических норм и правил для свежих фруктов и овощей" (CXS 53-2003) и других соответствующих документов Кодекса, таких как кодексы гигиенической практики и своды правил Кодекса.

8.2 Продукт должен соответствовать всем микробиологическим критериям, предусмотренным "Принципами и руководящими указаниями для установления и применения микробиологических критериев относительно пищевых продуктов" (CXG 21-1997).

³ Национальное законодательство ряда стран требует четкого указания наименования и адреса. В случае использования кодового обозначения отметка "упаковщик и/или грузоотправитель" (либо соответствующее сокращение) проставляется в непосредственной близости от кодового обозначения.

ПРИЛОЖЕНИЕ
УРОВНИ ОСТРОТЫ

УРОВЕНЬ	ЕДИНИЦЫ ПО ШКАЛЕ СКОВИЛЛА	ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ КАПСАИЦИНОИДОВ (мкг/г сухой массы)
СЛАБООСТРЫЙ	900–1999	60–133
СРЕДНЕОСТРЫЙ	2000–19 999	134–1333
СИЛЬНООСТРЫЙ	20 000–100 000	1334–6600
ОЧЕНЬ ОСТРЫЙ	>100 000	>6600

Примечание: 15 единиц шкалы Сковилла = 1 микрограмм/грамм сухой массы